



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

- 3 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Kräuterwürze
- 4 EL GEFRO Pesto Rosso
- 160 g Mehl
- 280 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Scheiben Kochschinken, dünn geschnitten

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett	17,8 g Kohlenhydrate	15,7 g Eiweiß	1,4 g Ballaststoffe	249 kcal
-------------	----------------------	---------------	---------------------	----------

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso: 160 g Mehl mit 280 ml Milch glattrühren. 4 Eier unterrühren und die Masse mit **GEFRO Kräuterwürze** würzen.

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, 1 EL der Röllchen zum Garnieren beiseite stellen und die übrigen unter den Teig rühren.

In einer beschichteten Pfanne, mit 3 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra**, mit dem Teig 4 gleichgroße Crêpes ausbacken. Die Crêpes etwas abkühlen lassen und mit 4 EL **GEFRO Pesto Rosso** bestreichen. Jeweils mit zwei Scheiben Kochschinken belegen und eng zusammenrollen.

Die Crêperollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils einen Spieß durchstecken und auf einer Platte anrichten. Mit den übrigen Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.